

Пароконвектомат на 10 уровней электрический Modular FDE 101 P WA

Основные характеристики

Подключение	380 В(опция 220 В 50/60 Гц)
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	74 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1 или противень 600x400 мм
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм и 600x400
Панель управления	Электронная, программируемая
Способ образования пара	инжектор
Температурный режим	280 °С
Мощность	12.6 кВт
Ширина	915 мм
Глубина	818 мм
Высота	1010 мм
Вес (без упаковки)	136 кг
Вес (с упаковкой)	144 кг
Страна-производитель	Италия

Описание

Пароконвектомат **Modular FDE 101 P WA** предназначен для приготовления блюд на предприятиях общественного питания и фабриках-кухнях. Модель позволяет заменить сразу несколько видов кухонного оборудования: плиту, жарочный и духовой шкаф, опрокидывающуюся сковороду, конвекционную печь, пищеварочный котел и др. Приготовление блюд в пароконвектомате помогает сохранить практически все полезные вещества продуктов.

Режимы приготовления:

Ручной режим:

Конвекция для выпечки при низкой влажности: 280 °С

Пар для овощей и морепродуктов: 100 °С

Высокотемпературный пар: 130 °С

Комби-режим

Автоматический режим:

Режим регенерации: 250 °С

Режимы вращения вентилятора(режим Delta T):

Полная скорость

1/2 скорости для приготовления деликатной выпечки

Импульсный режим для приготовления выпечки, деликатной тепловой обработки, поддержания температуры готовых блюд

Особенности:

Автоматическая система мойки камеры

Цикл с ограничением мощности нагрева

Дверь с двойным стеклом и вентиляционным каналом

Рабочая камера с бесшовными поверхностями и закругленными углами

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304

Шарнирное крепление внутреннего стекла

Индекс герметичности: IPX 5

Галогенное освещение в рабочей камере

Дополнительные характеристики:

Максимальная вместимость: 50 кг

Вход холодной воды: 3/4"

Вход подготовленной холодной воды: 3/4"

Жесткость: 5-50 ppm

Давление: 1.5-4.5 bar

Дренаж "D": 1"1/4

Расстояние до любых поверхностей от правой и задней стенки: 50 мм

Расстояние до любых поверхностей от левой стенки: 500 мм

Опции (заказываются отдельно):

Вытяжной зонт без вентилятора

Вытяжной зонт с вентилятором

Автоматический водоумягчитель для печей

Очищающий наполнитель для водоумягчителя

Комплект колес к подставкам

Направляющие для открытой подставки к печам

2 решетки GN 1/1 для цыплят (8 шт. на решетку)

Банкетная структура на 23 тарелки, шаг 85 мм

Подставка для структуры и ручка к ней

Решетка GN 1/2 для цыплят (4 шт. по 1,2 кг каждый)

Усиленная структура с колесами, внизу держатель для жироборника, шаг 64 мм

Комплект наружного соединения для контейнеров моющих и ополаскивающих средств

Душ для печи (бокового крепления)

Пекарский противень на 5 багетов, перфорированный алюминий с силиконовым покрытием (400x600x38)

Пекарский противень с бортиками, перфорированный алюминий (400x600x20)

Пекарский противень с бортиками, алюминий (400x600x20)

Открытая подставка с направляющими

Корзина настенного крепления для контейнера с моющим средством

Держатель для контейнера с моющим средством в открытую подставку

Подставка-шкаф с направляющими

Тепловой шкаф-подставка с увлажнением с направляющими для контейнеров GN 1/1 и противней 600x400 мм PNC 922227

** Внимание! Также имеются другие альтернативные модели (электрические и газовые) под заказ!*